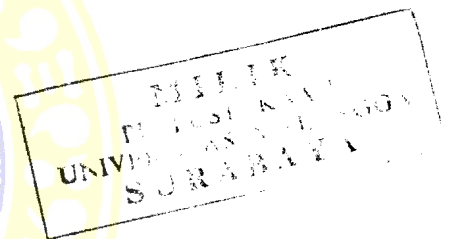


# **PENGARUH SAVING COST TERHADAP STANDART MUTU MAKANAN**

**( Studi Tentang Pengaruh Saving Cost  
Terhadap Standart Mutu Makanan di  
Hotel Majapahit, Mandarin Oriental  
Surabaya )**

## **TUGAS AKHIR**

KK  
Fis. Pw. 4/1/99  
P  
P



**Disusun oleh :**

**INDRIASARI LUKITANINGSIH**

**079610165-S**

**PROGRAM STUDI D-3 PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SEMESTER GENAP TAHUN 1998/1999**

# **PENGARUH SAVING COST TERHADAP STANDART MUTU MAKANAN**

**( Studi Tentang Pengaruh Saving Cost  
Terhadap Standart Mutu Makanan di  
Hotel Majapahit, Mandarin Oriental  
Surabaya )**

## **TUGAS AKHIR**

**Maksud : Sebagai salah satu syarat  
untuk menyelesaikan studi  
pada Fakultas Ilmu Sosial  
dan Ilmu Politik**



**Disusun oleh :**

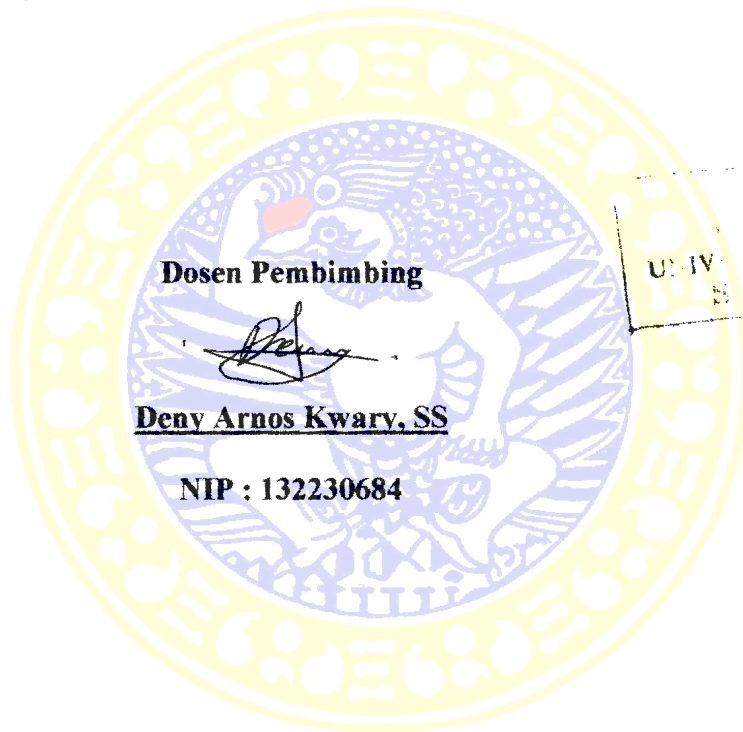
**INDRIASARI LUKITANINGSIH**

**079610163-S**

**PROGRAM STUDI D-3 PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SEMESTER GENAP TAHUN 1998/1999**

Setuju untuk diujikan

Surabaya, 25 Juni 1999



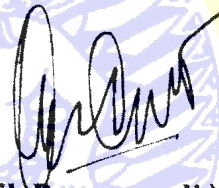
Tugas akhir ini telah dipertahankan di hadapan panitia penguji pada tanggal 17 Juli 1999.

Panitia penguji terdiri dari :



**( Deny Arnos Kwary, S.S )**

**NIP : 132230684**



**( Didik Purnomoadi )**

**NIPN : 257801016**

## ABSTRAK

Pengaruh *saving cost* terhadap standard mutu makanan yang ada di suatu hotel benar – benar memegang peranan penting dalam kelancaran operasionalnya. *Saving cost* yang terjadi lebih banyak dikarenakan adanya krisis ekonomi dan depresiasi rupiah terhadap mata uang dollar sehingga harga – harga barang di dalam maupun di luar negeri ikut melonjak naik. Bagi industri perhotelan, hal tersebut sangat merugikan karena meningkatnya biaya operasional hotel mengharuskan adanya tindakan – tindakan penghematan biaya semaksimal mungkin.

Departemen F&B Product merupakan departemen yang memegang peranan utama dalam menjamin kepuasan maupun ketidak puasan dari para tamu. Untuk itu, dalam penelitian ini penulis mencoba menyajikan teori – teori yang berhubungan dengan produk dari suatu hotel dan pengaruhnya bagi kepuasan maupun ketidakpuasan tamu. Adapun teori yang digunakan diambil dari pendapat Philip Kotler, Theodore Levit, Priscillia A. La Barbera & David Marzuky, Steven P. Schnaars dan Ralph L. Day. Sedangkan metode penelitian yang digunakan adalah menggunakan analisa data deskriptif kualitatif dimana data yang diperoleh akan diuraikan dan digambarkan secara jelas sesuai dengan kondisi yang sebenarnya.

Hotel Majapahit, Mandarin Oriental Surabaya sebagai salah satu hotel berbintang lima menerapkan standard internasional dalam pengolahan dan penyajian makanannya. Oleh karena itu, pelaksanaan *saving cost* harus memperhatikan kebijaksanaan – kebijaksanaan tertentu dimana kebijaksanaan yang diambil merupakan kesepakatan bersama pihak manajemen hotel. Adapun kebijaksanaan tersebut meliputi kebijaksanaan tentang pemilihan dan penggantian bahan makanan yang ada sehingga hasil akhir dari suatu makanan tidak akan mengecewakan para tamu. Dengan demikian hotel Majapahit, Mandarin Oriental Surabaya akan dapat memberikan layanan terbaik bagi para tamunya khususnya dalam hal penyajian makanan dan minuman.